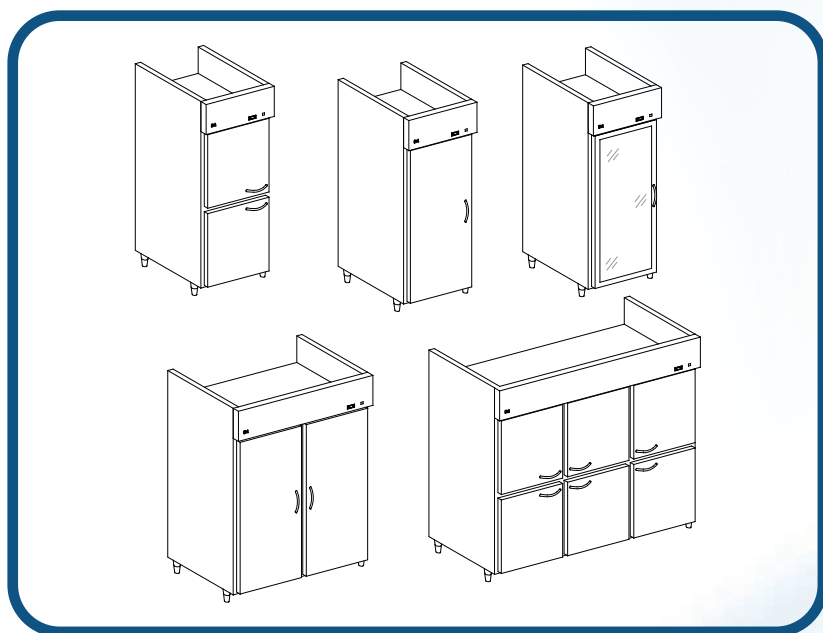




Manual de Instruções



Freezer e Refrigerador Vertical

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos **ELVI**.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice



01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Condimentadora Refrigerada

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Tampa bipartida ou Cúpula de vidro

Material: Aço Inoxidável, alumínio

Acabamento: Escovado

Consumo Elétrico: 350 W

Tensão: 220 V – Mono/Bifásico



1.2 Descrição

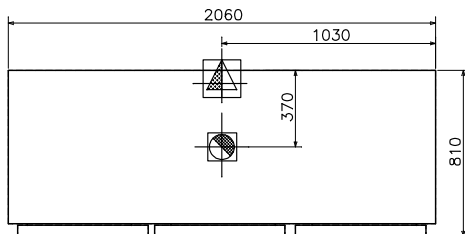
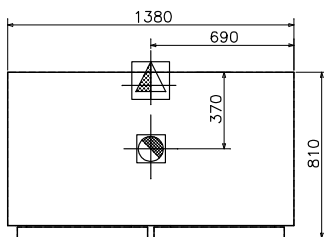
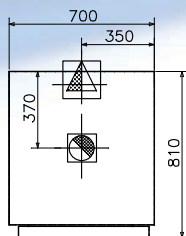
Freezer e Refrigerador Horizontal Elvi com diferentes modelos e dimensões, desenvolvidos para o resfriamento e conservação prolongada de alimentos perecíveis. A temperatura de trabalho do freezer é de -14 a -18°C e do refrigerador de 2° a 6°C.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Corpo construído externamente em aço inoxidável com acabamento escovado e internamente em alumínio especial “stucco”, ou opcionalmente todo em aço inoxidável.
- Sistema de refrigeração através de forçador de ar com unidade compressora hermética devidamente calculada para funcionamento eletro-automático, alojada em cabine com ventilação instalada na lateral do equipamento.
- Isolação em poliuretano injetado.
- Portas com gaxetas de vedação em borracha imantada, dobradiças com molas e puxadores em aço inox.
- Prateleiras internas em vergalhão com pintura epóxi reguláveis.
- Termostato digital para controle de temperatura do equipamento.
- Dreno para escoamento do degelo.
- Pés niveladores em polipropileno na cor preta.

OBS: Este equipamento pode ser confeccionado de acordo com as necessidades do cliente.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



OBS:

* O LADO DO COMPRESSOR SERÁ DE ACORDO COM A NECESSIDADE DO CLIENTE.

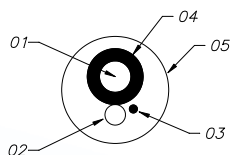
* Compressor remoto: Motor a ser dimensionado de acordo com a distância a ser instalado.

* O trajeto e a tubulação necessária para instalação remota, deverá ser executada pela obra, por conta do cliente.

* Para equipamento remoto se faz necessário prever 1 ponto de $\frac{1}{2}$ hp=220 V no local onde será instalado o compressor e dimensionar as medidas dos tubos e fios de acordo com a necessidade do equipamento.

DETALHE PARA REFRIGERAÇÃO REMOTA

- 01 - TUBO DE COBRE $\phi 1/4"$
- 02 - TUBO DE COBRE $\phi 3/8"$
- 03 - CABO PP 3x1,5mm
- 04 - BORRACHA ESPONJOSA
- 05 - TUBO PVC UTILIZAR CURVAS RAIO LONGO



- DEIXAR 1,50 MTS DE TUBO E FIOS PARA FORA DO PONTO
- UTILIZAR TUBOS DE COBRE SEM EMENDA
- DEIXAR OS TUBOS PRESSURIZADOS E FECHADOS

03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

- A) Determinar o local da instalação conforme layout.
- B) Seguir corretamente a planta de pontos.
- C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
- D) Nunca usar o equipamento sem ligar o fio terra.
- E) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para religá-lo.

OBS: Controlador de temperatura regulado de fábrica.



ATENÇÃO:

No ambiente: a temperatura de trabalho foi calculada considerando a temperatura ambiente de 20 a 35°C. Caso seja superior, o desempenho da refrigeração ficará comprometida.

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado.

Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.

No uso: deixar sempre as laterais e parte traseira internas da vitrine livres, para circulação de ar e melhor desempenho do equipamento.

No transporte: inclinar cuidadosamente o equipamento para não haver vazamento de óleo ou gases do compressor.

04. MODO DE USO

- A) Ligar o equipamento na tomada especificada.
- B) Aguardar 1 hora e 30 minutos antes de colocar os produtos dentro do equipamento.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) É recomendável que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza total.
- B) Todo produto só poderá ser colocado no interior do equipamento após 1 hora e 30 minutos de funcionamento.
- C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de refrigeração.
- D) Nunca bater as portas quando estas estiverem abertas a mais de 90 graus.
- E) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO



- A) Para efetuar a limpeza, sempre desligar o equipamento da tomada.
- B) Nunca usar objetos pontiagudos no descongelamento e limpeza do refrigerador.
- C) Para maior agilidade no degelo, basta deixar as portas abertas, se atentando a retirar as mercadorias para não estragarem.
- D) O condensador (semelhante a um radiador de automóvel) deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas, para não haver aquecimento do motor.

07. LIMPEZA



- A) É aconselhável efetuar a limpeza semanal com a função de degelo automático. Se atentar a desligar o compressor (botão liga/desliga) antes de iniciar a limpeza.
- B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
- C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
- D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
- F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar a contaminação.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não liga?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada com mau contato	Corrigir defeito da Tomada
Seletor de temperatura na posição desligado	Ajustar seletor de temperatura

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

- 1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
- 2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999



Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br